

Вимоги до змісту та оформлення дипломної роботи з професії «Кухар»

1. Зміст дипломної роботи

Робота повинна відповідати таким вимогам:

- містити всі питання плану згідно з завданням;
- містити технологічні схеми, цикли, таблиці рецептур;
- містити розрахунок ціни страви та кількості сировини для приготування певної кількості страв, напівфабрикатів;
- містити висновки та пропозиції здобувача освіти по даній темі;
- мати належне охайне оформлення (рукопис синьою пастою);
- робота, що не відповідає вимогам повертається для доопрацювання;
- бути виконаною і поданою на рецензування в термін, передбачений графіком навчального процесу.

2. Вимоги до оформлення дипломної роботи

Дипломна робота складається з:

- завдання на виконання дипломної роботи;
- пояснювально - розрахункової записки.

Дипломна робота є звітною документацією здобувача освіти і повинна відповідати структурі та правилам оформлення згідно з ДСТУ . Вона має бути написана державною мовою.

Першими сторінками дипломної роботи є титульна (Додаток 1), завдання (Додаток 2), план (Зміст) дипломної роботи (Додаток 3), вони мають бути оформлені та заповнені за формою, що наведена у відповідних додатках.

Їх включають до загальної нумерації сторінок, але не нумерують.

Нумерацію сторінок роботи надають арабськими цифрами згідно з планом.

Пояснювально-розрахункова записка повинна бути акуратно оформлена на одному боці аркушів білого паперу формату А4 (297 x 210 мм) з рамкою поля якої не менше: лівий-20мм, верхній, нижній та правий-5мм з основним надписом (штампом) внизу. Текст або пишеться (рукопис) пастою чорного ,або синього кольору з інтервалом між рядками за трафаретом № 2 або друкується з використанням комп'ютерних технологій в редакторі Word з використанням шрифту Times New Roman (чи аналогічного) розміру 14, міжрядковий інтервал-1. Відстань між текстом і рамкою повинна бути зліва та справа 5 мм., зверху та знизу-10 мм. Таблиці оформлюються шрифтом розміру-14. При виконанні дипломної роботи здобувачі освіти повинні пояснювальну записку супроводжувати схемами, таблицями тощо, розміщуючи їх за викладом тексту. Обсяг пояснювально-розрахункової

записки має становити не більше 25-30 сторінок рукописного тексту чи 25 друкованого тексту. Заголовки розділів допускається розміщувати на окремих аркушах. Кожний розділ розпочинають з окремої сторінки.

Аркуші слід пронумерувати. Титульний аркуш (Додаток 1), завдання на виконання дипломної роботи (Додаток 2), план (Зміст) дипломної роботи (Додаток 3), перелік використаної літератури (Додаток 6) включаються до загальної нумерації сторінок, але номери на них не проставляються. Додатки слід оформляти як продовження пояснювально-розрахункової записки з наскрізною нумерацією, але до загального обсягу вказаного вище вони не враховуються. Не входять до загальної нумерації сторінок та не ставляться номери па сторінках таких структурних елементів, як рецензія, висновки здобувача освіти.

Матеріал пояснювально-розрахункової записки розміщується таким чином:

- титульний аркуш;
- завдання на виконання дипломної роботи;
- зміст (план);
- вступ;
- основна текстова частина пояснювально-розрахункової записки;
- перелік використаної літератури;
- додатки;
- рецензія.

Титульний аркуш надає відомості про назву професійно-технічного навчального закладу та професії, тему дипломної роботи, прізвище, ім'я, по-батькові виконавця, викладача-консультанта та осіб, що її перевіряли та узгоджували. Зразок титульного аркушу (Додаток 1).

Завдання на виконання дипломної роботи (Додаток 2)

Зміст(план) До змісту включають всі складові частини дипломної роботи: вступ, розділи та підрозділи основної текстової частини пояснювально-розрахункової записки, перелік використаної літератури. В зміст вноситься нумерація аркушів з яких розпочинається відповідний розділ та підрозділ (Додаток2) .

Вступ У вступі коротко викладають оцінку стану сучасного ресторанного господарства в Україні та регіоні; описують завдання виробничої практики. Перед словом "Вступ" нумерація не проставляється. Обсяг вступу - одна сторінка.

Основна текстова частина пояснювально-розрахункової записки.

В ній викладається:

- технологія приготування страв, напівфабрикатів відповідно до теми роботи (з розрахунками);
- вимоги до якості сировини, що використовуються, взаємозамінна продуктів;
- схеми технологічного приготування страви, напівфабрикату;
- первинна обробка сировини. Вимоги до якості.
- способи теплової обробки. Зміна продуктів при тепловій обробці.
- температура відпуску, норма відпуску, оформлення страви;
- вимоги до якості готових страв. Бракераж.
- харчова цінність страви;
- умови та терміни зберігання готових страв та напівфабрикатів
- Організація виробництва: організація робочого місця при приготуванні страв, напівфабрикатів. Санітарні вимоги.
- Устаткування, інвентар , посуд, використаний при приготуванні страв.
- Охорона праці та техніка безпеки при користуванні обладнання; безпечні засоби праці при приготуванні страв.
- В економічному розділі:
- складання калькуляційної картки на приготування страв;
- складання документації на отримання сировини для приготування страв, напівфабрикатів, кулінарних виробів,
- План – меню. Меню на кожний день.
- Мої пропозиції щодо підвищення продуктивності праці, поліпшення якості продукції, відпуску готових страв, організації роботи підприємства.

Текст поділяється на розділи відповідно до завдання. *Розділи* повинні мати порядкові номери арабським цифрами (1,2 без слова „Розділ") та назви (заголовки). Заголовки розділів слід починати з абзацного відступу і писати великими друкованими літерами без крапки після номера та в кінці.

Розділи можуть мати *підрозділи*. Вони нумеруються за розділами (3.1., 3.2.). Написання назви підрозділів необхідно починати з абзацного відступу і писати малими літерами крім першої великої, не підкреслюючи, без крапки після номера та в кінці.

Текст має бути чітким і не допускати різних тлумачень. При цьому використовується терміни, позначення та визначення, рекомендовані в ДСТУ. навчальній та спеціальній літературі.

Відстань між заголовком (розділу чи підрозділу) і подальшим чи попереднім текстом має бути не менше, ніж рядок тексту. Не допускається розміщувати назву розділу чи підрозділу в нижній частині сторінки, якщо після неї розміщено один рядок тексту. *Абзацний відступ* від рамки повинен бути однаковим упродовж усього тексту і дорівнювати 15мм або п'яти знакам.

Цифровий матеріал оформлюється, як правило, у вигляді *таблиці*, яка розміщується після тексту, в якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці. *Таблиці* обов'язково нумерують та дають назву (наприклад Таблиця рецептур). Номер та назва розміщується зверху (над таблицею). В таблицях та схемах не допускаються переноси та стискання.

Перелік використаної *літератури* розміщується, починаючи з нової сторінки, не нумерується і містить у собі тільки ті підручники, навчальні посібники, довідники тощо, що були використані під час виконання роботи та на які є посилання. Посилання в тексті подаються в квадратних дужках, в яких проставляється номер, за яким джерело значиться в переліку використаної літератури. Написання літератури в переліку виконується мовою оригіналу за бібліографічними правилами (автори, назви видань, назви видавництв, роки видання). Зразок написання переліку використаної літератури наведено в Додатку 6.

Додатки До додатків відносять документи, які є складними для виконання здобувачами освіти та виконані методом копіювання (таблиці, рисунки, схеми, тощо). Ці документи необхідні для викладення матеріалу, на них є посилання в пояснювально-розрахунковій записні. Кожний додаток повинен починатись з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок симетричний відносно тексту сторінки. Над заголовком повинно бути надруковано слово "Додаток " та номер додатку .

Висновки здобувача освіти У висновках здобувач освіти аналізує свій досвід, отриманий при проходженні виробничої практики у підприємстві закладів ресторанного господарства, результати виконаної ним дипломної роботи та робить висновки. У висновках не можуть з'явитися пропозиції, які не були розглянуті у розділах дипломної роботи. Обсяг висновків не має перевищувати двох сторінок.

Рецензія Рецензію в довільній формі складає основний викладач-консультант. В рецензії надаються висновки про відповідність виконаної дипломної роботи завданню, аналізується повнота розкриття теми та висновки учня щодо роботи підприємства ресторанного господарства, в якому він проходив виробничу практику, правильність виконання розрахунків, якість виконання креслень тощо.

Повністю підготовлену дипломну роботу обов'язково оправляють будь-яким способом у твердій чи м'якій палітурці. Головні вимоги-естетичність та неможливість оперативної заміни аркушів.

Методика виконання дипломної роботи

Роботу слід розпочинати з вступу, у якому розкриваються такі питання: значення страв і кулінарних виробів в житті людини, шляхи покращення смакових властивостей страв, кулінарних виробів; оформлення страв, сучасні новітні технології приготування ; значення української національної кухні. За темою надається характеристика групи страв, напівфабрикатів їх асортимент.

1. Характеристика та аналіз економічної діяльності підприємства ресторанного господарства

Стисло надати загальні відомості про підприємства різних форм власності; акцентувати увагу на такі питання:

- форма власності підприємства;
- товарообіг продукції, цінова політика;
- постачальники ресурсів, асортимент продукції що виготовляється.

2. Технологічний процес приготування страв, напівфабрикатів.

Головний розділ, в якому треба описати технологію приготування виробів та напівфабрикатів. Скласти технологічну карту на дану страву, зробити розрахунок сировини на 3 порції. Вказати вихід; скласти технологічні схеми приготування н/ф, страв, технологічні схеми обробки сировини, вказати вимоги до якості сировини, способи теплової обробки, взаємозамінна продуктів, що використовувалась при приготуванні страв, які зміни відбулись в продуктах при тепловій обробці, температуру відпуску, норму відпуску, оформлення страви, використаний посуд. Описати проведення бракеражу готових страв. Вимоги до якості страв, напівфабрикатів.

Розкрити харчову цінність страви, н/ф, умови та терміни зберігання готових страв, н/ф.

3. У розділі організація виробництва: описати організацію робочого місця кухара при приготуванні страви, н\ф по темі. Звернути увагу на правила санітарії та гігієни.

Вказати устаткування, необхідне для приготування страв, згідно теми. Стисло описати устаткування, що вказане в завданні. Призначення, правила експлуатації, техніка безпеки при роботі з ним.

В підрозділі охорона праці та техніка безпеки при використанні обладнання вказати технічні вимоги безпеки праці при користуванні устаткуванням, описати безпечні прийоми праці.

4. В економічному розділі:

Скласти калькуляційну картку на страву, напівфабрикат по темі; оформити накладну, вимогу-накладну на отримання сировини для приготування страви, напівфабрикату; підготувати план-меню, меню на кожний день.

5. В п'ятому розділі надати пропозиції по удосконаленню роботи підприємства галузі, поліпшення якості продукції, відпуску готових страв.

6. Дати перелік інформаційних джерел.

Критерії оцінювання виконаної роботи.

Оцінка з дипломної роботи виставляються по 12 бальній системі за підписом викладача та майстра виробничого навчання .

Оцінка "високий рівень (12,11,10)" отримують здобувачі освіти за всебічне та глибоке розкриття теми на підставі використання широкого кола джерел інформації, самостійність мислення, вірні розрахунки, висновки та пропозиції, при цьому недоліки у стилі викладення матеріалу відсутні, існує логічний зв'язок між питаннями. Здобувач освіти показав глибокі професійні знання, завдання виконані творчо.

Оцінка „достатній рівень (9, 8, 7)" ставиться при порушенні однієї з вищезазначених вимог, але при умовах достатньої повної, самостійної розробки теми, а також додержування усіх інших вимог (глибина, логічність, чіткість тощо). Здобувач освіти показав професійні знання.

Оцінка „середній рівень (6,5,4)" ставиться за роботу, яка свідчать про те, що ознайомився та проробив основні джерела інформації, без яких робота не могла бути виконана, розкрив зміст теми в основному правильно, але не повністю, показав вузькопрофесійні знання .

Дипломну роботу відправляти:

- а) по Новій пошті;
- б) заказним листом;
- в) по Укрпошті. (на адресу ліцею)

Майстер виробничого навчання О.М. Пастухова 0674157140

Викладач З.М. Ярошевич 0973165214

завдання відправляти до 08.06.20н.р.

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки Вінницької облдержадміністрації
Державний навчальний заклад «Браїлівський професійний ліцей»

ДИПЛОМНА РОБОТА

з професії «Кухар»

Тема : Технологія приготування страв.... _____

Здобувача освіти групи № 7 : _____

Майстер : Пастухова Оксана Миколаївна

Консультант : Ярошевич Зоя Миколаївна

Робота допущена з оцінкою : _____

Викладач технології приготування їжі : Ярошевич Зоя Миколаївна

смт.Браїлів

**Державний навчальний заклад
«Браїлівський професійний ліцей»**

«Затверджено»

Заступник директора НВР

(П.І.Б.)

(підпис)

«____» _____ 20р.

**Завдання на виконання
дипломної роботи**

Здобувача освіти групи №_____

(Прізвище, ім'я, по-батькові)

З професії

«КУХАР»

ТЕМА

Зміст роботи		Викладач - консультант	Графік виконання завдання	
			За планом	Фактично
Розділи	Підрозділи			
Вступ.				
1.Характеристика та аналіз економічної діяльності підприємства галузі. Бази практики	1.1 Форма власності			
	1.2 Товарообіг, цінова політика, постачання ресурсів.			
	1.3 Асортимент.			
2. Технологія приготування страв та напівфабрикатів	2.1 Технологічний процес приготування страв та напівфабрикатів по темі.			
	2.2 Вимоги до якості сировини, що використовується. Взаємозамінна продуктів.			
	2.3.Технологічна схема приготування страв, напівфабрикатів.			
	2.4.Технологічні схеми приготування страв, напівфабрикатів по темі. Первинна обробка сировини. Вимоги до якості.			
	2.5.Способи теплової обробки. Зміна продуктів при тепловій			

	обробці.			
	2.6. Оформлення та температура відпуску страви, норма відпуску.			
	2.7. Вимоги до якості напівфабрикатів, готових страв, бракераж.			
	2.8. Харчова цінність страв, напівфабрикатів.			
	2.9. Умови та терміни зберігання страв та напівфабрикатів.			
3. Організація виробництва.	3.1. Організація робочого місця кухаря при приготуванні страв, напівфабрикатів. Санітарні вимоги.			
	3.2. Устаткування, інвентар, посуд використаний при приготуванні страв, напівфабрикатів.			
	3.3. Охорона праці та техніка безпеки при користуванні обладнанням. Безпечні засоби праці при приготуванні страв та напівфабрикатів.			
4. Економічний розділ.	4.1. Складання калькуляційної картки на приготування страв.			
	4.2. Складання документації на отримання сировини для приготування страв, напівфабрикатів кулінарних виробів.			
	4.3. План – меню. Меню на кожний день.			
5. Мої пропозиції щодо підвищення продуктивності праці, поліпшення якості, відпуску готових страв, напівфабрикатів організації роботи підприємства.				
6. Список використаної літератури та інших джерел.				

Дата видачі завдання «__» _____ 20__ н.р.

Дата здачі дипломної роботи «__» _____ 20__ н.р.

Здобувача _____

Викладач – консультант _____

Розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії

Протокол № _____ від _____ Підпис _____

Зміст

I. Вступ

1.1. Характеристика та аналіз економічної діяльності підприємства ресторанного господарства.

II. Технологічний процес приготування страв та напівфабрикатів.

- 2.1. Технологічний процес приготування страв та напівфабрикатів по темі.
- 2.2 Вимоги до якості сировини, що використовується. Взаємозамінна продуктів.
- 2.3. Технологічна схема приготування страв, напівфабрикатів.
- 2.4. Первинна обробка сировини. Вимоги до якості.
- 2.5. Способи теплової обробки. Зміна продуктів при тепловій обробці.
- 2.6. Оформлення та температура відпуску страви, норма відпуску.
- 2.7. Вимоги до якості напівфабрикатів, готових страв, бракераж.
- 2.8. Харчова цінність страв, напівфабрикатів.
- 2.9. Умови та терміни зберігання страв та напівфабрикатів.

III. Організація виробництва.

- 3.1. Організація робочого місця кухаря при приготуванні страв, напівфабрикатів. Санітарні вимоги.
- 3.2 Устаткування, інвентар, посуд використаний при приготуванні страв, напівфабрикатів.
- 3.3. Охорона праці та техніка безпеки при користуванні обладнанням. Безпечні засоби праці при приготуванні страв та напівфабрикатів.

IV. Економічний розділ.

- 4.1 Складання калькуляційної картки на приготування страв
- 4.2 Складання документації на отримання сировини для приготування страв, напівфабрикатів кулінарних виробів.
- 4.3. План – меню. Меню на кожний день.

V. Мої пропозиції щодо підвищення продуктивності праці, поліпшення якості , відпуску готових страв, напівфабрикатів організації роботи підприємства.

VI. Список використаної літератури та інших джерел.

Додаток 4

ТОВ «Бріз»

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТА № 10

Найменування страви: М'ясо в горщиках Номер за збірником рецептур: № 1.274

№ з/п	Порядковий номер калькуляції і дата її затвердження	№ 1 20 травня 2017 року		
		Норма, кг	Ціна, грн	Сума, грн
1	Свинина	12,90	100,00	1290,00
2	Маргарин	1,80	45,00	81,00
3	Гриби білі сушені	1,25	55,00	68,75
4	Цибуля ріпчаста	2,40	12,00	28,80
5	Картопля	13,70	10,00	137,00
6	Сметана	3,00	40,00	120,00
7	Сир твердий	3,30	160,00	528,00
Загальна вартість продуктів по первісній вартості, грн				2253,55
Націнка (120 %), грн				2704,26
Загальна вартість набору продуктів на 100 страв, грн				4957,81
Ціна продажу однієї страви, грн				49,58 (у тому числі ПДВ — 8,26)
Вихід у готовому вигляді однієї страви, г				250
Завідувач виробництва Валіков				Валіков А. М.
Калькуляцію склав Кожух				Кожух Н. П.
ЗАТВЕРДЖЕНО Керівник закладу (підприємства)				Селіхов О. М.

Додаток 5

Кафе «Весілля»
(підприємство)

ВИМОГА-НАКЛАДНА № 15 на видачу товару з коюри від _____

Найменування товару	Кількість, кг		За купівельними цінами		За продажними цінами	
	затребувано	відпущено	ціна, грн	сума, грн	ціна, грн	сума, грн
Картопля	20	20	0,70	14,00	0,80	16,00
Морква	5	5	1,00	5,00	1,20	6,00
Цибуля ріпчаста	10	10	0,90	9,00	1,00	10,00
Усього:				28,00	×	32,00

Усього на Тридцять дві грн 00 коп.

Видачу дозволив
Відпустив
Прийняв

директор
комірник
повар

Маслюк
Безруких
Кухаренко

Маслюк О. П.
Безруких П. С.
Кухаренко І. М.

Перелік використаних джерел

1. Л.Я. Старовойт «Кулінарія»; «ОРІАНА-НОВА» 1998р.
2. М.С. Косовенко, І.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт « Технологія приготування їжі», - Підручник для проф.-техн. закладів освіти , « Факт» Київ, 2003р.
3. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів Видавництво,Київ «ГЕНЕЗА»1999 р.
3. О.М. Олійник «Санітарія і гігієна» Львів «ОРІАНА - НОВА» 1996 РІК.
4. О.А. Могила, В.І. Саєнко, К.Т. Лавров «Українські народні страви» Київ фірма «Довіра»1993 рік.
5. А.Л. Осодча «Громадське харчування» «Київ» «ОСВІТА» 1993 РІК.
6. В.С. Доцяк, Л.О. Стрименко, І.В. Стрименко « Страви ,закуси, напої барів і буфетів» «Київ» 1998 рік.
7. А.І. Здобнов, В.О. Циганенко, М.І. Пересичні «Збірник рецептур» «Київ» «А.С.К.» 1999 РІК.
8. Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпиненко. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» 2002рік.